

REGLAMENTO OFICIAL

CAMPEONATO DE TUESTE LA PAZ BOLIVIA JUNIO 2026

AILLIO X TYPICA
CAFÉ - TOSTADURÍA



1. Espíritu del Campeonato

Esta es una competencia que se distingue por su espíritu colaborativo. Promueve un ambiente relajado y abierto donde, de la mano de la tecnología de Aillio, se exploran nuevas formas de aproximarse al café, crear perfiles de tueste y, por supuesto, fortalecer la comunidad entre los profesionales del café en Bolivia y Latinoamericana.

2. Objetivos

- Reconocer las capacidades técnicas y sensoriales del maestro tostador y potenciarlas a través del ecosistema de Aillio.
- Generar un ambiente abierto, colaborativo y transparente para el aprendizaje entre profesionales, independientemente de la experiencia.
- Premiar a los maestros tostadores por su excelencia en la ejecución e intención al perfilar un café (o cafés) desconocido(s) con el uso de la Aillio Bullet R2.

3. Esquema General

La competencia se divide en dos categorías:

- **Maestro Tostador:** Se define como aquel con más de 3 años de experiencia comprobables tostando café.
- **Futuro Tostador:** Se define como aquellos iniciados en el tueste con menos de 3 años de experiencia.

La designación se realizará a partir de un formulario y bajo criterios de la organización, validados por el representante de Aillio en Latinoamérica.

Tanto la decisión de los competidores seleccionados como la categoría asignada serán inapelables.

4. Selección de Participantes

La competencia consta de un máximo de 20 competidores:

10 dentro de la categoría Futuro Tostador.

10 dentro de la categoría Maestro Tostador.

Los competidores seleccionados serán notificados por canales oficiales: correo electrónico y/o WhatsApp. Tendrán como límite 5 días antes de la competencia para confirmar su participación realizando el pago correspondiente. De no concretarlo, el espacio será liberado y se asignará a otro participante del pool de registro de manera aleatoria. Al efectuar el pago se dan por aceptadas todas las condiciones estipuladas en el presente reglamento.

Una vez oficializado el registro:

- Se asignará un número o código de competidor para la evaluación a doble ciego en la catación final.
- Se incorporará al competidor a un grupo de WhatsApp y canal de difusión para mantener comunicación fluida con los organizadores y resolver dudas fuera del alcance del presente reglamento.

5. Dinámica del Campeonato

La competencia consta de tres etapas:

1. Reconocimiento y Práctica.

2. Producción de Tueste.

3. Catación Final.

5.1 Etapa 1: Reconocimiento y Práctica (Opcional)

Durante esta etapa se asignará un tiempo para comprender el funcionamiento de la Aillio Bullet R2 y la interfaz de RoasTime, la cual permitirá controlar el tueste y generar recetas. Posteriormente se asignarán grupos para sus rondas de práctica. Durante la práctica se entregará tanto café de práctica como el café seleccionado para competir en cada categoría.

Los tuestes generados durante este periodo:

- Deberán estar nombrados con el código asignado.
- Podrán ocuparse como referencia en sus tuestes de producción, previo aviso a la organización. El usuario que deberá utilizarse en la aplicación RoasTime será exclusivamente asignado por la organización. No será posible extraer perfiles de otros usuarios durante la Producción de Tueste. La etapa de Reconocimiento y Práctica es de carácter opcional; sin embargo, será necesario confirmar asistencia. Se dispondrá de un set de cafés tostados por la mañana del Día 1 para quienes no hayan realizado su práctica, con el fin de que puedan probarlos en catación y realizar su plan de tueste.

El no haber asistido al reconocimiento no exime a los competidores de hacer buen uso del tostador.

5.2 Etapa 2: Producción de Tueste

Durante la Producción de Tueste, el competidor deberá entregar un Plan de Tueste previo al inicio de su tiempo de competencia. Este plan deberá detallar:

- **Temperatura de entrada**
- **Temperatura de salida**
- **Tiempos**
- **Rendimientos**
- **Colorimetría**
- **Notas sensoriales**

El tiempo de competencia iniciará al mismo tiempo para todos los competidores del bloque, cuando los equipos se encuentren a la temperatura acordada en la junta de competidores.

5.2.1 Tiempos por Categoría

Futuro Tostador

Tendrá 50 minutos totales de tiempo de competencia, incluyendo limpieza y la entrega de mínimo 500 g de café “Origen Único” al staff.

Maestro Tostador

Tendrá 80 minutos totales de tiempo de competencia, incluyendo limpieza y la entrega de mínimo 500 g de su “Mezcla de Café” al staff.

Será responsabilidad de cada competidor anotar en sus bolsas su código de competidor y verificar que esté correcto. En caso de sobretiempo y no haber entregado su café, será automáticamente descalificado. Quedará a discreción de los organizadores la deducción de puntos en caso de comportamiento anticompetitivo, que puede incluir:

- Mal uso de equipos.
- Dejar sucia su área de tueste.
- Interrumpir o estorbar a otro competidor.
- Actitudes violentas hacia miembros del staff.

5.2.2 Definiciones de Producto

Origen Único

Se define como el grano tostado proveniente de la misma partida de procesamiento y secado de un origen, pudiendo incluir hasta 3 variedades como mezcla de finca.

Mezcla de Café

Se define como el ensamble de 2 o más granos provenientes de diferentes partidas de procesamiento y secado de uno o más orígenes, los cuales podrán mezclarse antes o después de ser tostados. Para efectos de la competencia, el mínimo de un café a utilizarse será de 25% en la entrega final.

5.3 Etapa 3: Catación Final

5.3.1 Categoría Futuro Tostador

Constará de una gran final en la cual un panel de 3 jueces y 1 juez líder/técnico evaluarán el café bajo el formato CVA Afectivo a 3 tazas. El ranking se definirá por:

- **Puntaje sensorial.**
 - **Más hoja técnica.**
 - **Menos cualquier deducción por errores de tueste o inconsistencia entre tazas.**
-

5.3.2 Categoría Maestro Tostador

Ronda 1

Un panel de 3 jueces seleccionará los 5 perfiles con mayor puntaje de acuerdo con el CVA Afectivo, utilizando 2 tazas por muestra. Los 5 mejores perfiles pasarán a la gran final.

Gran Final

Se evaluará bajo formato CVA Combinado con un panel de 3 jueces sensoriales y 1 juez técnico a 5 tazas. Para generar el ranking se tomará en cuenta:

- **Puntaje técnico a partir del plan de tueste presentado.**
- **Rubro exclusivo para la gran final: consistencia entre tazas.**

6. Momentos Clave

6.1 Días Previos

Fecha: Miércoles 10 de Junio – Junta de Competidores (Obligatoria)

- La junta será virtual y será grabada. Horario por definir.
 - En este espacio se resolverán dudas generales y se generará un primer acercamiento entre los competidores.
 - Se asignará el orden de competidores para las etapas de Reconocimiento y Practicas y Producción de Tueste.
 - El embajador de Aillio impartirá una clase para fortalecer la preparación técnica de los participantes. Temas incluidos:
 - **Uso del software.**
 - **Creación de recetas.**
 - **Lecturas de las sondas.**
 - **Ecosistema RoastWorld.**
-

6.2 Día 1 – Reconocimiento y Práctica (Opcional)

Fecha: Jueves 11 de Junio

Se dividirá en 3 horarios de reconocimiento y 6 bloques de práctica. Estos deberán ser agendados con anticipación.

Reconocimiento: Duración: 20 minutos.

Práctica: Categoría Futuro Tostador

Duración: 1 hora.

Se entregará:

- 1 kg de Café de Práctica.
- 1 kg de café “Origen Único”.

Práctica: Categoría Maestro Tostador

Duración: 1.5 horas.

Se entregará:

- 1 kg de Café de Práctica.
- 1 kg de cada café que compone la “Mezcla de Café”.

Se dispondrá de un espacio para que puedan catar su café si así lo desean. Al finalizar podrán retirar del recinto máximo 200 g de cada tueste ejecutado. El restante deberá ser entregado a la organización, tanto sobrante de verde como tostado. Herramientas que podrán estar a disposición:

- Básculas
- Probetas graduadas
- Charolas
- Colorímetro
- Trapos de limpieza
- Tazones
- Cucharas
- Zarandas para clasificación de tamaño

6.3 Día 2 – Producción de Tueste

Fecha: Viernes 12 de Junio

Es importante llegar 20 minutos antes del horario asignado. Al llegar, el competidor deberá entregar su Plan de Tueste a los organizadores. Se le asignará su estación.

Cada estación contará con:

- Tostador Aillio Bullet R2
- Laptop con RoasTime
- Cepillo de bar
- Charolas
- Báscula

Una vez que las tostadoras del bloque asignado estén a la temperatura acordada, se iniciará el tiempo de competencia.

Futuro Tostador

50 minutos de tiempo de competencia. Dentro de ese tiempo deberá:

- Entregar mínimo 500 g de café tostado “Origen Único”.
- Llenar su formato con el (los) Código(s) de Curva(s) que respalden su plan de tueste.

Maestro Tostador

80 minutos de tiempo de competencia. Dentro de ese tiempo deberá:

- Entregar mínimo 500 g de café tostado “Mezcla de Café”.
- Llenar su formato con los Códigos de Curvas que respalden su plan de tueste.

Cuando la organización anuncie el fin del tiempo de competencia, el competidor deberá retirarse de la estación. No se podrá iniciar un ciclo de tostado dentro de los 6 minutos

previos a la conclusión del tiempo asignado. Al concluir el ciclo de tueste se procederá a realizar la medición de colorimetría acompañado de un técnico miembro del staff.

6.4 Día 3 – Catación

Fecha: Sábado 13 de Junio

El juez técnico asignará un nuevo código para cada muestra, garantizando la imparcialidad en una catación a doble ciego.

Categoría Futuro Tostador

- Tres jueces sensoriales evaluarán los 10 cafés utilizando el formato Afectivo del CVA.
 - Se evaluarán 3 tazas por muestra.
 - Posterior a la catación se decodificarán las muestras.
 - El juez técnico sumará los puntajes técnicos para definir la puntuación final.
-

Categoría Maestro Tostador – Ronda 1

Tres jueces sensoriales evaluarán los 20 cafés utilizando el formato Afectivo del CVA.

Se evaluarán 2 tazas por muestra.

Los 5 puntajes más altos pasarán a la gran final.

Categoría Maestro Tostador – Gran Final

Tres jueces sensoriales y 1 juez líder evaluarán bajo el formato Combinado del CVA.

Se evaluarán 5 tazas por muestra.

Se utilizará además un formato técnico que tomará en cuenta:

- **La consistencia entre tazas.**
- **La descripción del plan de tueste frente a la mezcla entregada.**

Posterior a la catación se decodificarán las muestras y el juez técnico sumará los puntajes del plan de tueste para definir la puntuación final. Al concluir las cataciones se preparará una mesa para que los competidores y acompañantes puedan probar sus cafés, manteniendo los códigos del doble ciego. Tras el anuncio de ganadores habrá un espacio destinado a retroalimentación.

7. Criterios de Evaluación

7.1 Del Jurado

El perfil de juez será validado por:

- Aptitudes sensoriales.

- Trayectoria en la industria.
- Reconocimientos en el área de catación y tueste.
- Ética intachable.
- Comprensión del origen a evaluar.

Los jueces serán aprobados por el comité organizador y el representante de Aillio Latinoamérica. En días previos a la competencia se realizará una calibración que fortalezca la imparcialidad y genere una visión compartida sobre lo que se busca como una experiencia de tueste sobresaliente.

Los jueces deberán limitar su interacción con los competidores.

7.2 De la Evaluación

7.2.1 Evaluación Sensorial

Para lograr puntajes altos se perseguirá que la expresión del terruño no se pierda, al mismo tiempo que cada competidor aporte su interpretación. Se buscará el balance entre los elementos propios del origen y los sabores derivados de una buena ejecución de tueste. Se castigarán defectos de tueste como:

- Horneado
- Subdesarrollado
- Sobre tostado
- Arrebatado

En las finales obtendrán puntajes altos aquellos cafés que sean consistentes entre sí. Se ha elegido el modelo de evaluación CVA por considerarse un protocolo basado en ciencia sensorial y por su objetividad estadística en los elementos del formato descriptivo. Para consultar el modelo de evaluación: <https://sca.coffee/value-assessment/#keydocuments>

7.2.2 Evaluación Técnica

La evaluación técnica estará dividida en dos formatos:

1. Plan de Tueste
2. Hoja Técnica Sensorial

7.2.3 Plan de Tueste

El Plan de Tueste considera sus escalas de la siguiente forma:

1. **Temperatura de Carga:** (T. Grano): 0 a 3 Se descontará 1 punto por cada grado desviado respecto a lo declarado.
2. **Temperatura de Salida:** (T. Grano): 0 a 3 Se descontará 1 punto por cada grado

desviado respecto a lo declarado.

3. **Colorimetría: 0 a 3** Se descontará 1 punto por cada 4 unidades Agtron de diferencia respecto a lo declarado.
 4. **Rendimiento: 0 a 3** Se descontará 1 punto por cada 1% de diferencia respecto a lo declarado.
-

7.2.4 Hoja Técnica Sensorial

Presencia de Defectos: 0 a 5 (x2)

- 0: Extremadamente defectuoso
- 1: Muy defectuoso
- 2: Moderadamente defectuoso
- 3: Algo defectuoso
- 4: Ligeramente defectuoso
- 5: Sin defecto

Consistencia entre tazas: 0 a 5 (x2)

- 0: Extremadamente inconsistente
- 1: Muy inconsistente
- 2: Moderadamente inconsistente
- 3: Algo inconsistente
- 4: Ligeramente inconsistente
- 5: Consistente

Precisión Aromática: 1 a 5 (x2)

Definido por la precisión de las categorías aromáticas presentes en Fragancia y Aroma.

- 0: No hay para evaluar
- 1: Ligeramente Preciso
- 2: Algo Preciso
- 3: Moderadamente Preciso
- 4: Muy Preciso
- 5: Extremadamente Preciso

Precisión de Sabor: 1 a 5 (x2)

Definido por la precisión en la categoría aromática y sabor principales de Sabor y Sabor residual.

- 0: No hay para evaluar
- 1: Ligeramente Preciso
- 2: Algo Preciso
- 3: Moderadamente Preciso

4: Muy Preciso

5: Extremadamente Preciso

Precisión Estructural: 1 a 5 (x2)

Definido por la precisión en la barra de intensidades de Acidez, Sensación de boca y Dulzura.

0: No hay para evaluar

1: Ligeramente Preciso

2: Algo Preciso

3: Moderadamente Preciso

4: Muy Preciso

5: Extremadamente Preciso

Puntuaciones

Los puntajes para la Ronda 1 de la Categoría Maestro Tostador serán una sumatoria simple de las 3 hojas sensoriales, con un máximo de 300 puntos posibles.

Los puntajes para la Ronda Final de la Categoría Maestro Tostador serán la sumatoria simple de las 3 hojas sensoriales y la hoja técnica, con un máximo de 362 puntos posibles.

Los puntajes para la Ronda Final de la Categoría Futuro Tostador serán la sumatoria simple de las 3 hojas sensoriales y la hoja técnica, con un máximo de 332 puntos posibles.

Criterios de Desempate

En caso de empate entre dos competidores:

1. Se tomará como primer criterio el mayor puntaje en la hoja técnica.
2. Si el empate continúa, se tomará como segundo criterio el mayor puntaje en el combinado de "General" de los 3 jueces sensoriales.

CAMPEONATO DE TUESTE MAS ALTO DEL MUNDO